



DESCRITOR DA UNIDADE CURRICULAR

SEGURANÇA ALIMENTAR

1. Unidade Curricular:

1.1 Área científica: 541 - Indústrias Alimentares

1.2 Tipo (*Duração*): Semestral

1.3 Ano 1º. Ano Semestre: 2º.

1.4 Tempo de trabalho (horas) (1):

Horas de Contacto (2)								Projectos	Trabalhos no terreno	Estudo	Avaliação	Total
T	TP	PL	TC	S	E	OT	O					
	45,0									88		133,0

(1) "O número total de horas do estudante, incluindo todas as formas de trabalho previstas, designadamente as horas de contacto e as horas dedicadas a estágios, projectos, trabalhos no terreno, estudo e avaliação"

(2) Indicar para cada actividade [usando a codificação constante na alínea e) do nº 3.4 das normas] o número de horas totais; "o número de horas de contacto totais distribuídas segundo o tipo de actividade adoptada [ensino teórico (T), teórico-prático (TP) prático e laboratorial (PL), trabalho de campo (TC), seminário (S), estágio (E), orientação tutorial (OT), outra (O)]"

1.5 Créditos ECTS: 5,

2. Competências

Ao concluir esta unidade curricular os alunos deverão ser capazes de analisar criticamente, apresentar e discutir artigos científicos na área da Segurança Alimentar

3. Conteúdos

Nesta disciplina serão seleccionados artigos publicados em revistas científicas a serem apresentados individualmente pelos alunos e discutidos nas aulas. Os artigos seleccionados versarão temas como a Implementação do sistema HACCP, análise de perigos alimentares, estudos epidemiológicos, Boas práticas de fabrico na indústria alimentar, estratégias para a formação em boas práticas de higiene

Serão seleccionados (pelo docente e pelos alunos, sujeitos a aprovação pelo docente) artigos recentes que cubram os diversos aspectos da Segurança Alimentar

4. Resultados de Aprendizagem e Instrumentos de Avaliação

A avaliação terá em consideração três componentes: (A) Número de artigos apresentados nas aulas; (B) Presenças nas aulas e (C) Avaliação por parte do docente das apresentações (0% a 100%). A nota final será calculada utilizando a seguinte fórmula:

$$\text{Nota Final} = 5 * A / (\text{número de artigos propostos}) + 5 * B / (\text{Número de aulas leccionadas}) + 10 * C$$



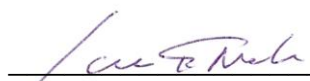
5. Bibliografia:

Bibliografia de base:

Artigos científicos publicados em Revistas que versem temas relacionados com a segurança Alimentar (e.g. Food Control, International Journal of Food Microbiology, Trends in Food Science & Technology)

Bibliografia complementar:

O Regente



(João Noronha)

O Coordenador de Curso de Mestrado

(Regina Nabais)